

AUTO-TRABAJOS FIN DE GRADO EN CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS (ACEPTADOS) curso 2023-24

	NPA	TEMA	PROF. RESPONSABLE	ÁREA	CARÁCTER
1	WC60982	La ciencia de la kombucha: producción, consumo y potencial saludable	Mónica Gandía / Guadalupe García	Tecno. Alim./ Nutric y Brom	Biblio / Exp
2	DA61059	AGEs en alimentos: factores, técnicas culinarias y efectos sobre la salud	Mónica Gandía / Guadalupe García	Tecno. Alim./ Nutric y Brom.	Bibliográfico
3	DA60987	Valorización de residuos vegetales para la obtención de micoproteína	Mónica Gandía / Amparo Gamero	Tecno. Alim.	Experimental
4	UC26900	Influencia de alimentos fermentados en enfermedades intestinales	Amparo Gamero / Guadalupe García	Tecno. Alim./ Nutric y Brom.	Bibliográfico
5	GD28110	Influencia de la alimentación en la salud intestinal y su relación con las enfermedades inflamatorias.	Jesús Blesa Jarque	Nutric y Brom.	Bibliográfico
6	VD27261	Estudio tecnológico y análisis del etiquetado de análogos cárnicos	Amparo Gamero	Tecno. Alim.	Biblio/Exp
7	OC61046	Sustitutos de grasa bajos en ácidos grasos saturados basados en ingredientes vegetales	Amparo Gamero / Teresa Sanz / Ana Salvador	Tecno. Alim.	Experimental
8	TC61171	Emulsiones y oleogel de origen vegetal sin aditivos como sustitutos de grasa	Jose V. Gil / Teresa Sanz / María Espert	Tecno. Alim.	Experimental
9	TC27259	Agricultura vertical	José V. Gil / Lorenzo Zacarías	Tecno. Alim.	Bibliográfico
10	OC27398	As de cepas de especies del género Saccharomyces e	José V. Gil / Amparo Querol	Tecno. Alim.	Experimental
11	IE61160	Desarrollo de productos fermentados mejorados tecnológica y nutricionalmente mediante el uso de	Raquel Garzón / Eva Grau	Tecno. Alim.	Experimental
12	EM27148	Estrategias innovadoras para el aprovechamiento de subproductos de arroz	Raquel Garzón / Eva Grau	Tecno. Alim.	Experimental
13	QQ60976	Desarrollo de nuevos productos de origen vegetal: Innovación y tendencias en análogos cárnicos y	Carla Soler Quiles	Tecno. Alim.	Bibliográfico
14	DA27483	Biotechnología en la industria Alimentaria	Carla Soler Quiles	Tecno. Alim.	Bibliográfico

15	QQ08224	Influencia del procesado sobre los compuestos bioactivos del cacao	Amparo Gamero Lluna / Antonio Cilla Tatay	Nutrición y Bromatología / Tecnología Alimentos	Bibliográfico
16	PL26895	La enfermedad celíaca y los déficits nutricionales	Rocío Barragán Arnal	Med.Prev. y Salud Pública	Bibliográfico
17	JA63177	Parasitosis intestinales de transmisión alimentaria de	Màrius V. Fuentes i Ferrer	Parasitología	Bibliográfico
18	FL72797	Manipuladors alimentaris i paràsits als aliments	Màrius V. Fuentes i Ferrer	Parasitología	Bibliográfico
19	JF11625	Procesos y parásitos en productos cárnicos(Autopropuesta	Mª Cecilia Fontazzi	Parasitología	Bibliográfico
20	UC27404	Alimentación y cáncer	Luis Martínez Gil	Bioquímica y Biología Molecular	
21	SJ29226	Aproximaciones biotecnológicas y nutricionales para el tratamiento del sobrecrecimiento bacteriano en el intestino delgado (SIBO)	Carmen Sara Hernández Rodríguez	Microbiología y Ecología	Bibliográfico
22	NC61261	Transplante de Microbiota Fecal como alternativa terapéutica en tratamiento de enfermedades.	Carmen Sara Hernández Rodríguez	Microbiología y Ecología	Bibliográfico

REPETIDORES MISMO TFG

	NPA	TEMA	PROF. RESPONSABLE	ÁREA	CARÁCTER
1	XC08039	Viscoelasticidad de sistemas formulados con hidrocoloides utilizados como sustitutos de grasas en alimentos	María Jesús Hernández Lucas Maria Espert Tortajada (IATA-CSIC)	Termodinámica	Bibliográfico
2	PL09687	Biofuncionalidad de vesículas extracelulares de plantas	Carla Soler Quiles	Tenol. Alimen	Experimental
3	XB69959	Microbiota y su relación con Artritis Reumatoide	Juan Fco. Martínez Blanch	Medicina Preventiva	Bibliográfico
4	UA75308	La fermentación para aprovechar los subproductos de la industria cárnica	Mónica Gandía	Tecno. Alim.	Bibliográfico
5	RD27185	Los insectos como alimentos del pasado y del futuro	Carmen Sara Hernández Rodríguez	Microbiología y Ecología	Bibliográfico
6	GM38166	Actividad antifúngica de metabolitos bioactivos provenientes de las harinas de mostaza amarilla y oriental	Giuseppe Meca De Caro	Nutrición y Bromatología	Experimental
7	MJ72852	Gestión de alérgenos en la industria alimentaria	Mónica Fernandez Frazón	Toxicología	Bibliográfico
8	BB11761	Mejoras Técnicas Disponibles para el tratamiento de residuos en una industria alimentaria a convenir con el/la estudiante	Rita Sánchez Tovar / Ramón Manuel Fernández Domene	Ingeniería Química	Bibliográfico
9	VB51909	Estudio de interacciones entre levaduras del género Saccharomyces durante fermentaciones vínicas	José Vicente Gil / Tutoras externas:Amparo Querol Simón y Alba Contreras Ruiz	Tecno. Alim.	Experimental (IATA)
10	DP72579	Antioxidantes presentes en los alimentos y efectos en el organismo	Guadalupe García Llatas	Nutrición y Bromatología	Bibliográfico